

【 H26年11月中の活動 】

- 11/9 介護の日フェスタ in 広島（広島会場）に共同出展
- 11/11 介護食品に関するシンポジウム「みんなで考える“介護食品”」に参加
- 11/12 沖縄県栄養士会研修会にて講演
- 11/21 みえ福祉用具フォーラム2014にて出展, ミニセミナー

1 介護の日フェスタ in 広島（広島会場）

日時：平成26年11月9日（日） 場所：広島県庁正面駐車場（屋外）

- このイベントは、11月11日が「介護の日」であることを県民に周知し、県民や学生の介護・福祉に関する理解を促し、職業としての魅力を伝えることを主旨とするものです。
- 地元の介護関係者に凍結含浸食品を直接体験していただける機会と考えていますので、昨年に引き続き、多くの来場者数が見込める広島会場に出展しました。当日はあいにくの雨模様でしたが、イベント会場来場者数は、約2,200名とのことでした。

【展示PRの様子】



当ブース全景



宮崎商会提供の試食

- 当ワークショップとして、今回は有限会社宮崎商会、有限会社クリスターコーポレーション、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの3者で共同出展しました。展示ブースでは、実際に凍結含浸食（有限会社宮崎商会の「やわらか肉・野菜」などを用いた調理品）の試食をしていただきました。



当ブースにも多くの来場者



具体的な商品の特長や使い方などの質問も



あと会提供の試食

- 当ブースには、約200名の方が立ち寄りられました。多くは、ご家族の介護の中で食事に困っておられる方や、専門学校生など介護福祉現場のこれからを担っていかれる人材でした。
- なお、隣接ブースでは、社会福祉法人あと会（くにくさ苑）から、実際に介護施設で提供されている凍結含浸メニューの試食が行われ、来場者に大好評でした。

2 介護食品に関するシンポジウム「みんなで考える“介護食品”」

※ 本シンポジウムの詳細は、<http://www.kyounoryouri.jp/happytable/care/report.html>で紹介されています。

日時：平成26年11月11日（火） 場所：時事通信ホール

- 農水省では昨年「介護食品」に関する検討を進められており、これまで「介護食品」と呼ばれてきたものの範囲を、咀嚼や嚥下が難しい人のための食品だけでなく、低栄養予防につながる食品、日々の生活をより快適にする食品という広い領域として捉えて「新しい介護食品」として整理されています。
- 本シンポジウムでは、「新しい介護食品」の愛称が一般募集の結果「スマイルケア食」となったこと、並びに、分かりやすい「スマイルケア食の選び方」が発表され、基調講演の後、パネルディスカッションが行われました。
- また、会場ロビーでは、食品メーカー11社による「介護食品」の展示紹介と試食が行われていました。株式会社北洋本多フーズは凍結含浸食材を試食提供されており、試食した視察の国会議員のかたの驚きと納得の表情が印象的でした。



シンポジウム会場の様子



介護食品の展示・試食の様子



北洋本多フーズ社(凍結含浸食材)の展示

- 各食品メーカーから多様な形態・品目が展開されている介護食品は、想像以上に美味しく食べやすく進化しており、「食材の自然な見た目、具材の存在感」が重視されつつあるようです。これからの介護食品の進化を支える要素として、凍結含浸法の可能性の大きさを感じました。

3 沖縄県栄養士会研修会（第3回在宅訪問栄養ケア推進整備事業研修会）

日時：平成26年11月12日（水） 場所：沖縄県栄養士会事務局

参加者：在宅訪問栄養ケアに携わる管理栄養士20名

- 沖縄県栄養士会からの依頼で、在宅訪問栄養ケアに関する研修会において、凍結含浸法の講演を行い、試食も交えて意見交換を行いました。

【内容】

- ・ 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの職員から凍結含浸法の技術概要や凍結含浸食品の特長、普及状況について講演があり、参加者からは試食の感想と合わせて、調理方法や商品の使い方などに関して熱心な質問が寄せられました。



講演

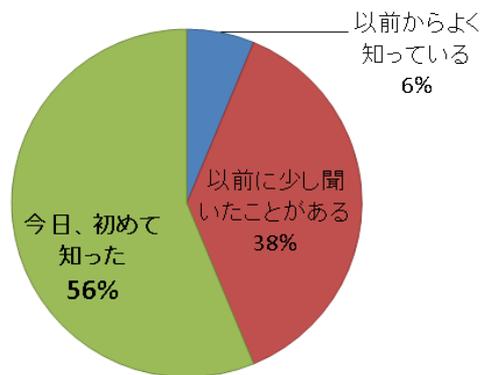


活発な意見交換

【結果】

- 意見交換やアンケートの結果、凍結含浸法のことを知らなかった方が半数以上でした。ちなみに、メディケアフーズ展 2014、フードシステムソリューション 2014 などの全国規模展示会では 7~8 割の方が、広島県内の一般向け介護福祉イベントでも約 7 割の方が、「凍結含浸について知っている、聞いたことがある」と言われます。

- Q これまで「凍結含浸技術」のことを知っておられましたか
- 凍結含浸食品サンプルを試食して、アンケートでは「自宅等で普段の食事として日常的に使いたい」という意見が最も多く（9名）、「介護施設等に出す通常の食事でも日常的に使いたい」との意見が続きました（3名）。
 - 今回、在宅訪問栄養ケアに関わる栄養士の方がたに、凍結含浸食品の「見た目・風味のよさと驚きのやわらかさ」を実感していただいたこと、そして、自宅・施設を問わず「日常的に使いたい」という声をいただいたことは、「食のバリアフリー」の視点でも、意義深く感じました。



4 みえ福祉用具フォーラム 2014

日時：平成 26 年 11 月 21 日（金） 場所：三重県身体障害者総合福祉センター

- みえ福祉用具フォーラムは、福祉用具等の普及・啓発と情報交換を目的として三重県が主催されています。今回「介護と医療の食」に注目した特設コーナーが設けられたことから、当ワークショップとして展示出展するとともに、来場者向けのミニセミナーを行いました。

【展示紹介の様子】



当ブースの様子



ミニセミナー



熱心な聴講

- 凍結含浸食品及び厨房調理用製剤の紹介として、各社のチラシ・商品カタログを自由配布するとともに、三島食品株式会社の「りらく（たけのことふきの煮物）」、広島県立総合技術研究所食品工業技術センター試作の「野菜の煮物」をサンプル展示しました。
- また、展示会場の一画で凍結含浸に関するミニセミナーを広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの職員が行いました。当初ミニセミナーは 1 回の予定でしたが、来場者の希望を受けたフォーラム事務局の要請があり、急ぎよ 2 回行い、各回 20 人程が熱心に聴講されました。
- 来場者は、介護福祉士や作業療法士を目指す専門学校の学生や高校生も多く、「凍結含浸」という言葉を聞いたことがあるという人はほとんどいませんでした。そのためか、ミニセミナーでの説明を聞き、目の前で「野菜の煮物」のゴボウ、ニンジン、タケノコ、グリーンピースがプラスチックスプーンでつぶれる様子に、新鮮な驚きを受けていました。

5 今後のイベント出展、セミナー等の予定（現時点調整中を含む）

- H26 年 12 月 4 日 医福食農連携シンポジウム（広島）
- H26 年 12 月 11 日 高齢者向け ee 食品開発研究会講演（長野市）
- H27 年 1 月 29 日 メディケアフーズ展 2015 公開セミナー（東京都）